



**ROYAL CHAMPAGNE**

HOTEL & SPA

# *BIENVENUE*

*AU*

## *ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA !*

---

Autrefois Relais de Poste sur la route de Reims,  
lieu sacré des Rois de France depuis Clovis,  
l'hôtel Royal Champagne fut l'une des étapes préférées  
de Napoléon et de ses généraux.

Quelques siècles plus tard, l'étape n'a en rien perdu  
de son charme et reste le point d'attache idéal pour  
partir à la découverte des grandes, et moins grandes,  
Maisons de Champagne.

Les pages suivantes de ce carnet vous permettront  
de tout savoir (ou presque) sur notre établissement,  
des horaires d'ouverture du petit déjeuner  
ainsi que tous les services que nous assurons.

*L'Equipe du Royal Champagne Hotel & Spa*

POUR LES PETITES  
ET LES GRANDES **FAIMS**

BON APPÉTIT !

▲  
ALT. ————— 259m  
**BELLEVUE**

**3ÈME ÉTAGE**

*HORAIRE D'OUVERTURE*

Petit déjeuner : 7h30 - 10h30

Déjeuner : 12h00 - 13h30

Dîner : 19h00 - 21h30

*Le Bellevue est ouvert tous les jours.*



**3ÈME ÉTAGE**

*HORAIRE D'OUVERTURE*

Dîner : 19h00 - 21h00

*Le Royal est ouvert du mardi au samedi inclus.*

Le Bellevue, restaurant bistrannique, offre une carte authentique, inspirée des produits de saison.

Le restaurant fait face à la terrasse et sa superbe vue sur le vignoble champenois.

Le Bar Abyse vous accueille tous les jours de 12h00 à 23h30.

Le Bar Abyse et sa terrasse estivale offrent une large sélection de champagnes et cocktails ainsi qu'une offre snacking.

Le Royal, étape gastronomique du Royal Champagne.

Le restaurant revisite le terroir champenois, en mettant à l'honneur les produits de la région tout en gardant cette fraîcheur ensoleillée.



NE PAS DÉRANGER,  
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

## Votre petit-déjeuner Royal

De 7h30 à 12h00

Boisson chaude de votre choix  
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)  
VEGAN

Jus de fruits frais pressés  
VEGAN / GLUTEN FREE

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger  
GLUTEN FREE DISPONIBLE

Cake et douceurs maisons du jour

Œufs préparés à votre convenance  
GLUTEN FREE

Sélection de charcuteries régionales et Italiennes,  
saumon fumé, fromages affinés saucisses de veau, bacon

Champignons sautés, légumes de saison sautés  
LACTOSE FREE / GLUTEN FREE

Céréales & muesli, granola au chocolat de la Cheffe pâtissière,  
fruits de saison, chia pudding  
VEGAN

Fromage blanc, yaourts Bordier,  
yaourt végétal vanillé au lait de soja

Bircher muesli de la Cheffe pâtissière

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.

Toutes nos viandes sont d'origine française et italienne.

NE PAS DÉRANGER,  
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

## Oeufs

Oeufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast

Oeufs "à la Royale", saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast

Oeufs Impérial

25€

Oeufs à votre convenance au caviar osciètre Petrossian  
brouillé, omelette, poché, à la coque

Avocado toast, oeuf poché, guacamole  
sésame, sarrasin torréfié et brunoise d'oignon rouge

*Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Veuillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.*

NE PAS DÉRANGER,  
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

## Boissons

### JUS DE FRUITS (25CL)

Jus de fruits frais pressés

Orange, Citron jaune, Pamplemousse

Jus de fruits artisanaux Patrick Font

Ananas, Raisin, Pomme, Tomate

Nectars de fruits artisanaux Patrick Font

Fraise, Abricot, Pêche

### THÉS & INFUSIONS (50CL)

Découvrez notre sélection Palais des thés,  
maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement,  
développement durable et commerce équitable.

#### THÉ BLANC

Bai Mu Dan, China

#### THÉ VERT

Long Jing, China

Sencha Yama, Japan \*

Genmaicha Yama, Japan

Grand Jasmin Imperial, China \*

Thé Vert à la Menthe \*

#### THÉ BLEU

Tie Guan Yin, China

Bao Zhong Imperial, Taiwan

#### THÉ NOIR

English Breakfast \*

Darjeeling, Gran Himalaya

Pu Er Imperial, China

Earl Grey, Queen Blend \*

Masala Chai (classique ou latte) \*

#### INFUSIONS

Camomille

Verveine

Rooibos Bourbon \*

Menthe fraîche \*

Fruits rouges et baies de goji

### CAFÉS BIO LOMI \*

Notre assemblage doux et équilibré  
aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche « J'ai deux amours »  
est issu de l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.

Expresso (6cl)

Café américain ou décaféiné (12cl)

Double expresso (12cl)

Cappuccino (24cl)

Latte (27cl)

Chocolat chaud gourmand (24cl)

 \*Sélection de thés et de café Bio

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.

*Petit-déjeuner à emporter*

**Commandez-le la veille de votre départ auprès de notre équipe Room Service**

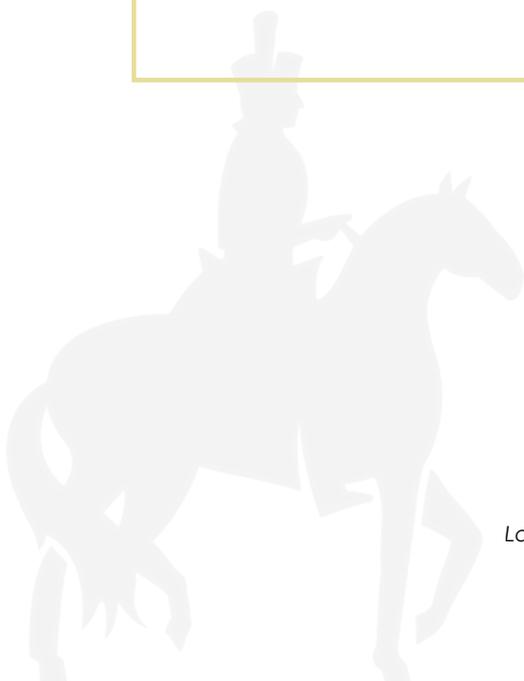
Boisson chaude de votre choix  
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)  
VEGAN

Jus de fruits frais pressés  
VEGAN / GLUTEN FREE

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger  
GLUTEN FREE DISPONIBLE

Yaourt Bordier au choix  
(nature, vanille, fraise, citron vert)

Fruits entiers de saison



*À partager*

De 12h à 22h

Gambas Obsiblu française croustillante, mayonnaise wasabi	44€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce	38€
Petites sardines Pilchardus à l'huile d'olive, râpé de citron jaune	34€
Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces	22€
Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces	22€
Caviar Oscière Royal Petrossian 30g / 50g	160€ / 250€
Caviar Onyx Petrossian 125g	430€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	41€
Tataki de thon rouge, wakamé, sésame	38€
Hummous, menthe et pain pita	22€
Burrata des Pouilles 125g, crème balsamique, basilic	29€
Planche de fromages de saison de nos producteurs champenois	27€
Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP	

## *Déjeuner & Dîner*

De 12h à 22h

### ENTRÉES

Crèmeux de petits pois, menthe & basilic	29€
Salade César, poulet de nos régions, salade romaine, parmesan IGP, croûtons et sauce césar	39€

### PLATS

Trio smash burger, frites maison	42€
Croque-Monsieur jambon, vieux Comté, frites, salade	32€
Croque-Monsieur volaille, vieux Comté, frites, salade	32€
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites	33€
Risotto au safran de la marne et citron	39€
Linguine au homard, pesto de tomate séchée	84€

### ACCOMPAGNEMENTS

Belle salade du moment, légumes de saison, frites maison, purée	10€
---	-----

VÉGÉTARIEN OU VEGAN

### DESSERTS

Saint honoré au chocolat intuition 80%, caramel au chocolat	18€
Blanc-manger à la vanille de Madagascar, glace rhubarbe et granola	18€
Tartelette aux framboises, notes de tagète, vanille de Madagascar	18€
Vacherin végétal aux fruits rouges, notes de timut	17€

*Pour les jeunes gastronomes*

**Un menu concocté par notre Chef**

**ENTRÉES**

Crèmeux de petit pois  
menthe et basilic

**OU**

Saumon fumé norvégien tranché main  
crème aigre-douce

**OU**

Melon  
jambon de chez Pierre Oteiza

**PLATS**

Cabillaud cuit à la plancha  
beurre blanc

**OU**

Volaille à la crème

**OU**

Linguine à la tomate  
sauce tomate

accompagné de frites fraîches, purée maison, légumes de saison

**DESSERTS**

Fruits tranchés

**OU**

Glaces - sorbets

**OU**

Cookie et glace à la vanille

40€

*Pour les petits creux*

De 22h à 07h00

Sélection de fromages de saison de nos producteurs champenois Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP	27€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	41€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce	38€
Saint-honoré au chocolat intuition 80%, caramel au chocolat	18€
Blanc-manger à la vanille de Madagascar, glace rhubarbe et granola	18€



Nous sommes heureux d'accueillir votre précieux compagnon, petit ou grand !  
Pour leur offrir un repas des plus gourmands,  
voici le menu canin qui leur a été spécialement concocté.

*Menu Woof Woof*

**De 7h30 à 22h**

Bœuf ou volaille accompagné de riz et de légumes de saison	15€
Croquettes pour chien medium adulte	8€
Croquettes pour chien de taille moyenne, de 12 mois à 7 ans	
Aliment complet	

**BOISSONS (SOFTS)****LES EAUX***Eau plate*

Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	6€
Thonon (75cl), Auvergne	9€

*Eau gazeuse*

Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	6€
Chateldon (75cl), Auvergne	10€

**LES SOFTS**

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl, Orangina (25cl)	8€
The London Essence tonic (20cl)	
The London Essence Ginger ale (20cl)	
The London Essence Ginger beer (20cl)	
The London Essence soda pamplemousse rose (20cl)	
The London Essence soda pêche blanche et jasmin (20cl)	
Perrier (33cl)	

**LES JUS DE FRUITS ARTISANAUX DE MONSIEUR FONT 25CL**

Jus de raisin, tomate, pomme ou ananas	9€
--	----

**LES NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX DE MONSIEUR FONT 25CL**

Nectars de fraise, abricot ou pêche	9€
-------------------------------------	----

**LES BIO CAFÉS DE LOMI\***

*Notre assemblage doux et équilibré  
aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche « J'ai deux amours »  
est issu de l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.*

Expresso (6 cl), allongé ou décaféiné (12 cl)	7€
Double expresso (12 cl), cappuccino & latte (24 cl)	9€
Chocolat chaud gourmand (24 cl)	16€
*sélection de laits végétaux disponibles	

*\*Provenant de ressources durables et biodégradables*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.*

**NOTRE SELECTION DU PALAIS DES THES 50CL**

*Découvrez notre sélection Palais des thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.*

**THÉ BLANC**

Bai Mu Dan, Chine 10€

**THÉ VERT**

Long Jing, Chine 12€

Sencha Yama, Japon\* 12€

Genmaicha Yama, Japon 12€

Grand Jasmin Imperial, Chine\* 13€

Thé vert à la menthe\* 12€

**THÉ BLEU**

Oolong Tie Guan Yin, Chine 10€

Bao Zhong Imperial, Taiwan 12€

**THÉ NOIR**

English Breakfast \* 12€

Darjeeling, Gran Himalaya 12€

Earl Grey, Queen Blend \* 13€

Pu Er Imperial, Chine 13€

Masala Chaï (classique ou latte)\* 12€

**INFUSIONS**

Camomille 10€

Verveine 10€

Rooibos des Vahinés\* 12€

Menthe fraîche\* 10€

Fruits rouges et baies de goji 10€



\*Sélection de thés Bio

*Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.*

## Alysse Bar

De 12h à 23h30

### COCKTAILS SIGNATURE

23€

#### GUESS WHO'S BACK – 18cl

Gin, Jus de citron, Sirop de concombre, Tonic  
Poivre de Sichuan, Bitter cherry

#### SWEET RÉVÉRENCE – 10cl

Shochu Révérence Bonvalet, Antica Formula, Sirop de cerise, Bitter

#### FRAMBOWOW – 12cl

Vodka, Jus de citron, Framboise fraîche, Sirop de rose, Blanc d'oeuf

#### RUM BAM BERRY – 16cl

Rhum blanc, Liqueur Italicus, Jus de cranberry  
Jus de citron vert, Purée de myrtille

#### GINGER LOCO – 16cl

Tequila, Liqueur Triple piments, Jus d'ananas, Jus de citron vert  
Sirop de gingembre, Sel au piment

26 €

#### POM'PARTY – 18cl

Champagne, Vodka, Jus de pomme, Jus de citron vert, Sirop de vanille

#### CHILL MAN – 18cl

Champagne, Gin, Liqueur Saint-Germain, Soda pamplemousse

### MOCKTAILS

14 €

#### HIBISCOOL- 18cl

Limonade Maison Limette, Jus de pamplemousse  
Infusion fruits rouges et hibiscus

#### SUMMER BEAUTEA – 18cl

Thé Earl grey, Jus de citron, Sirop de framboise

18 €

#### BLOOMIN'GOOD – 18cl

French Bloom, Nolow n°4, Jus de citron vert, Sirop de fleur de sureau  
Eau pétillante, Menthe fraîche

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.



## CHAMPAGNE / VIN AU VERRE 12CL

### CHAMPAGNE

Notre Chef Sommelier Philippe Marques a le plaisir de vous présenter sa sélection de 5 cuvées parmi ses coups de cœur en brut, extra brut, rosé, blanc de blancs et prestige. Notre équipe sera ravie de vous orienter dans votre choix. Le prix des verres est compris entre 19 et 55 euros.

### VIN BLANC, ROSE, ROUGE

Laissez-vous tenter par la sélection champagnes et vins du moment de notre Chef Sommelier. Quelques pépites à découvrir...

---

Pour toute demande, veuillez appuyer sur le bouton « Champagne Please! » de votre téléphone.

**Santé !**



## AOP CHAMPAGNE

	37,5CL	75CL
Henriot, « Brut Souverain », Brut		102€
Leclerc-Briant, « Millésimé », Extra Brut 2019		146€
Laherte Frères "Les 7" (Pinot Noir, Gris, Blanc, Meunier, Arbanne, Petit Meslier, Chardonnay)		235€
M. Marcoult, « B. de Barbonne », Blanc de Blancs, Extra Brut		126€
Boizel, « Villers-Marmery », Blanc de Blancs, Extra Brut 2019		173€
Larmandier-Bernier « Les Chemins d'Avize » Grand Cru, Blanc de Blancs 2016		303€
Michel Laval « Olim », Rosé		125€
Deutz « Amour de Deutz » - Rosé 2013		350€

## VIN

37,5CL 75CL

## VIN BLANC

Saint-Bris, « Corps de Garde » Domaine Goisot 2022	67€
Saint-Romain, Domaine Matrot 2022	121€
Chablis, « Grand Cru Les Preuses », Domaine Christophe & Fils 2021	192€
Savennières Roche aux Moines, Domaine aux Moines 2022	135€
Châteauneuf-du-Pape, Le Clos des Papes 2023	240€

## VIN ROSÉ

Côte de Provence, Château de Selle, Domaine OTT	114€
---	------

## VIN ROUGE

Chinon, « Clos Guyot », Domaine Bernard Baudry 2021	76€
Corse, « Le Clos », Clos Venturi 2022	105€
Pauillac, Château Armailhac 5ème Grand Cru Classé 2019	212€
Mercurey, « 1er Cru Clos l'Evêque », Domaine de Belleville 2022	135€
Chambolle-Musigny, Domaine Bouchard 2014	183€

Tout nos vins sont issus d'AOC ou d'AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée), sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.